# Chili Con Carne Gewürzmischung

### **Zutaten:**

8 gehäufte EL Paprikapulver edelsüß

4 gestr. EL Kreuzkümmel

4 gestr. EL Oregano

4 gestr. EL Salz

3 gestr. EL Cayennepfeffer o. Chilipulver

4 gestr. EL gem. bunten Pfeffer

2 gestr. EL Kakaopulver o. Backkakao

1 gestr. EL Pimentpulver 1 gestr. EL Zimtpulver

# **Zubereitung:**

Die Zutaten mischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

## Tipp:

Kann ruhig beherzt verwendet werden (Maßeinheit: Esslöffel). Am besten gibt man das Gewürz 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit an das Gericht. Aufläufe, Füllungen und Gratins werden gleich zu Anfang damit gewürzt.

#### Grillen

Essen und Mehr

#### From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer\_s\_grillen:chili\_con\_carne

Last update: **25.03.2022 18:16** 

